

⑩ 日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭58—67157

⑬ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 L 1/20

識別記号  
1 0 1

庁内整理番号  
6714—4B

⑭ 公開 昭和58年(1983)4月21日

発明の数 1  
審査請求 未請求

(全 3 頁)

⑮ 大豆の加工処理方法

⑯ 特 願 昭56—164290  
⑰ 出 願 昭56(1981)10月16日  
⑱ 発 明 者 西澤嘉彦

野田市中根15—6  
⑲ 発 明 者 松浦勝  
野田市野田409  
⑳ 出 願 人 キッコーマン株式会社  
野田市野田339番地

明 細 書

1. 発明の名称

大豆の加工処理方法

2. 特許請求の範囲

(1) 大豆を水中下、130～200℃で5分以内加熱することを特徴とする大豆の加工処理方法。

(2) 150～180℃で2分以内加熱する特許請求の範囲第1項記載の大豆の加工処理方法。

3. 発明の詳細を説明

本発明は豆乳あるいは大豆加工食品素材の製造に有利な、大豆の加工処理方法に関するものである。

大豆の食品の利用面で大きな障害の一つは、大豆が特有の好ましくない臭いをもっていることであり、その除去法については数多くの特許が出願されている。

その中でも例えば特開昭52—57353号、特開昭53—94047号あるいは特開昭56—68356号等大豆を高温短時間加熱することに

よつて、リボキシダーゼ等の酵素を失活させ、青豆臭や煮豆臭のない大豆加工処理物を得る方法が提案されている。

しかしながらこれらの方法は青豆臭については効果があるけれども、短時間とはいえ高温加熱のため大豆が着色すること蒸豆臭がつく等の欠点を有している。

この様な実情に鑑み、本発明者等は上記した様な欠点のない大豆の処理方法につき検討の結果、大豆を水中下で高温短時間加熱処理することにより、青豆臭、煮豆臭はもちろん蒸豆臭もなく、しかも着色のない大豆加工処理物が得られるという知見を得て本発明を完成した。

すなわち本発明は大豆を水中下、130～200℃で5分以内加熱することを特徴とする大豆の処理方法である。

以下本発明を具体的に説明する。

まず本発明における大豆とは丸大豆、脱皮大豆あるいはこれらの破砕物等をいう。

これらの大豆を水に覆れている状態で加熱する



第2表から明らかなように、本発明方法で得られた豆乳は、対照に比し着色がなく、蒸豆臭がなく、そして舌触りがなめらかなものであつた。

また粘度においても本発明方法は飲料として適当な範囲にあるのに対し、対照はこのままでは飲料として用いることのできない高粘度のものであつた。

#### 実施例 2

8時間常温水に浸漬した大豆1.0 Kgを水切りしたのち、これを1.5 Lの熱湯を入れたオートクレーブに投入し、直ちに密閉して6 Kg/cm<sup>2</sup>の飽和水蒸気を導入して加熱した。水温164℃に達した後30秒間この温度を維持したのち圧力を解除し、加熱処理大豆を得た。

これを実施例1と同様にして磨砕ホモジナイズ処理を施して均質化したのち、3000 r. p. m.、10分(1000 g、10分)の遠心分離をして沈殿物(オカラ)を除去して豆乳を得た。

一方対照としてオートクレーブ中に1.5 Lの熱湯を用意しない以外は、上記と全く同様の処理を

施して豆乳を得た。結果を第3表に示す。

第 3 表

	色	青豆臭	蒸豆臭	可溶性蛋白※
本発明	乳白色	—	—	97.8
対 照	淡褐色	—	±	57.9

※ 可溶性蛋白：均質化した全粒豆乳の蛋白濃度に対する、遠心分離(1000 g、10分)上澄液の蛋白濃度の百分比であり、この数値が高いほど、豆乳中の蛋白の分散が安定であることを示す。

特許出願人 キンコーマン株式会社

(C) WPI / DERWENT

AN - 1983-52433K [22]

AP - JP19810164290 19811016

CPY - KIKK

DC - D13

FS - CPI

IC - A23L1/20

MC - D03-H01

PA - (KIKK ) KIKKOMAN CORP ✓

PN - JP58067157/A 19830421 DW198322 003pp

- JP2007620B B 19900220 DW199011 000pp

PR - JP19810164290 19811016

XA - C1983-050992

XIC - A23L-001/20

AB - J58067157 The method comprises heat-treating soy bean in water at 130-200 deg.C for less than 5 mins., pref. at 150-180 deg.C for less than 2 mins.

- As starting material whole soy bean, unhulled soy bean and their crushed prods. can be used. Pref. the soy bean has been previously immersed in water to swell it sufficiently. It is essential to heat-treat the soy bean in water using a pressure vessel, preventing the formation of grassy and boiled bean smells.

- The heat-treated soy bean is free of grassy smells and boiled bean smells, is little coloured and is softened sufficiently. From the heat-treated soy bean, bean milk and food of good quality, can be prepd.

IW - PROCESS SOY BEAN HEAT TREAT WATER SPECIFIED TEMPERATURE REMOVE GRASS

SMELL BOILING BEAN SMELL

IKW - PROCESS SOY BEAN HEAT TREAT WATER SPECIFIED TEMPERATURE REMOVE GRASS

SMELL BOILING BEAN SMELL

NC - 001

OPD - 1981-10-16

ORD - 1983-04-21

PAW - (KIKK ) KIKKOMAN CORP

TI - Processing soy bean by heat treating in water - at specified temp., removes grassy smell and boiled bean smell